EXPRESS STYLES
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire Paris
OJD : 451713

Date : 25 FEV/03 MARS 15
Page de l'article : p.162
Journaliste : Philippe Bidalon / Charles Patin O'coohoon / Pierrick Jégu / François-Régis Gaudry

ISSY-LES-MOULINEAUX LA TABLE DE LA SEMAINE

La Poudrière

Un nouveau bistrot à vins à Issy-les-Moulineaux. CANON !

PAR FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY

C'est exactement le genre de petite bombe qu'on aimerait voir éclater un peu plus souvent en bas de chez soi, au pied de son bureau, à la sortie du cinéma, en face de la station Vélib', près du square, pas loin du marché, bref, partout où s'éteint ce que Paris a de plus cher : son âme nourricière. Dans les années 2000, au Fooding, on appelait ça le « goût du bel ordinaire ». Quinze ans plus tard, à l'heure des combats de toques, la simple popote du quotidien ne se croise plus tous les matins, l'assiette sans ego et l'addition sans accroc fleurent bon l'anachronisme. Raison de plus pour encercler le fort d'Issy et prendre d'assaut ce dépôt de munitions taillé dans la masse. Entre chaises Baumann années 1950, baby-foot et tables en marbre blanc, les deux artificiers, Fabrice Mury et Pierre Chartron, ont de quoi tenir un siège : des vins d'auteur et de traverse, façon gamay d'Auvergne de derrière les volcans qui coule tout seul (les Petites Fleurs de Marie et Vincent Tricot, 23 €), les charcuteries de Haute-Loire signées Emmanuel Chavassieux rasées de près par la trancheuse rutilante, le bœuf Highland bio élevé par Patrick Haudebourg, dans l'Oise, les volailles fermières d'Etienne Godart, dans le Périgord, les arabicas d'Hippolyte Courty à l'Arbre à café… Et bientôt, les herbes aromatiques en biodynamie du potager sur le toit, plus quelque 300 pieds de vigne plantés pas loin du stade Alain-Mimoun…

En artilleur de la cuisson lente et du fonds maison, Jaume Morera (ex-Akrame et Jour de fête) goupille, à l'endroit des déjeuneurs, ce genre d'exploit : une formule irréelle à 15 euros tout ronds dégainant coup sur coup de confortables rillettes de poulet rôti aux herbes à tartiner sur un pain de campagne bio, un cabillaud parfaitement nacré armé d'une redoutable purée de carottes et d'un coulis de piquillos et une crème au chocolat tout ce qu'il y a de plus réussie. Le reste du temps, il piège l'ardoise de ces petits plats canailles qui flattent autant le cœur que l'estomac, de pièces de cochon à la rôtissoire en lapins fermiers au jus malté et pommes grenailles, de terrines de canard au porto en opulentes planches de charcuterie-fromages. Et tout cela sans coup de fusil sur l'addition. La bonne nouvelle a fait le tour de l'écoquartier tout juste sorti de terre. Elle devrait se répandre bientôt jusqu'au cœur de la capitale. Comme une traînée de poudre… •

La Poudrière, 58, promenade du Verger, Issy-les-Moulineaux (Hauts-de-Seine), 01-46-45-87-29, www.poudriere92.com. Fermé les lundis soir.

BON À SAVOIR

LE PLAT SIGNATURE La planche charcuterie-fromages, débordant de speck fumé au foin, de saucisse sèche d'Auvergne, de bœuf séché aux épices, de saint-nectaire fermier… Généreusement canaille. 26 €.

LE MODE D'EMPLOI Caviste et bistrot, l'endroit s'adapte à toutes les faims : la formule déjeuner à prix ras le plancher (15 € en semaine, 22 € le week-end), les copieux dîners (25 et 32 €), les apéros tapas (entre 5 et 7 €), le brunch du dimanche (25 €) et les parties de baby-foot…

LA CARTE DES VINS Une centaine de cuvées dans son armoire réfrigérée alignant tous les poètes du vin nature et bio, de la syrah d'Ardèche du domaine des Vigneaux (19 €) au champagne brut de Charlot Père et Fils (56 €), en passant par le côtes-du-rhône d'Elodie Balme (20 €) et le mâcon de Nicolas Rousset (23 €). Prix caviste : moins 10 €.

LE PLUS La terrasse, aux beaux jours.

LE MOINS Il va bientôt falloir se battre pour un couvert…

PARIS PREMIERE
Retrouvez
François-Régis Gaudry dans
TRÈS TRÈS BON !
l'émission gastronomique de Paris Première
Samedi et dimanche à 11 h 30.
Disponible en clair, sur le canal 41 de la TNT gratuite.

LIVIA SAAVEDRA POUR L'EXPRESS STYLES

Tous droits réservés à l'éditeur

PARIS À MOINS DE 30 €

La Faille

Au cœur de la rue Montmartre, il n'y a pas besoin de chercher la faille longtemps… La dernière secousse bistrotière a fait quelques dégâts. Un bar en bois cabossé et ondulé, des murs dont il ne reste plus que la pierre et une crevasse au plafond, envahie par la végétation. A l'épicentre, Yann Emery (ancien second du Fouquet's Barrière). Derrière les vitres de sa cuisine, le nouveau chef agite une carte prompte à colmater les appétits à coups d'assiettes de belle humeur qui se déclinent aussi en demi-portions. Sans trembler, il passe un impeccable œuf pommade au milieu d'une crème de céleri, expose une voluptueuse poitrine de cochon confite avec de la betterave, de la poire, et la couenne en chips. Et tronçonne un thon qu'il escorte de radis vert et de réglisse. Mais l'onde de choc, c'est cette canette en tourte, sorte d'épatant pithiviers parfaitement canaille où le magret fondant est installé sur une duxelles de champignons et recouvert d'une pâte feuilletée. En dessert, une redoutable tartelette aux pignons et aux noix alterne le caramélisé et le craquant. Pour traverser le repas sans turbulence, l'Aglianico del Masseria Altemura (34 €), un rouge des Pouilles assez élégant, ne verra jamais le bac à glaçons incrusté dans le mobilier et restera sur une table qu'on aurait tort de battre en brèche.

CHARLES PATIN O'COOHOON

49, rue Montmartre, Paris (IIe). 01-40-26-75-51. Formules : 14-18 € (au déjeuner). Carte : 30-40 €. Ouvert tous les jours.

VANNES À MOINS DE 30 €

L'Annexe

Il a tutoyé les étoiles dans tous les restaurants qui ont jalonné son brillant parcours, notamment au Roscanvec, à Vannes, où il fut le fidèle second de Thierry Seychelles pendant sept ans. Avec des états de service pareils, David Kiburse aurait pu tranquillement continuer à briguer des emplois confortables dans de grandes maisons… Mais voilà qu'on le retrouve, depuis octobre 2014, à tirer les ficelles d'un bistrot droit dans ses bottes posé sur une rue pavée de la capitale morbihannaise. L'esprit ? Travailler léger, en solo ou presque, avec juste deux apprentis en cuisine, une carte courte nourrie des produits frais du superbe marché local, et des plats déposés avec le sourire sur des tables sans nappage. Après des années de cérémonial « gastro », le défi de l'épure et de la simplicité… Pari réussi ! Le chef convainc son auditoire avec, par exemple, des saint-jacques de beau calibre, carotte-gingembre et citronnelle, un quasi de veau ultra-fondant, racines et châtaignes, et un crémeux citron, meringue et kalamansi (une variété d'agrume d'origine philippine), réinterprétation gourmande et déstructurée de la tarte au citron. Des inspirations intelligentes servies par une technique subtile, un livre de cave assez dégourdi pour les accompagner avec à-propos, et des additions plus sages que douloureuses. **PIERRICK JÉGU**

18, rue Emile-Burgault, Vannes (Morbihan), 02-97-42-58-85. Menus à 19 € (14,50 € en deux plats) le midi, 25 € (19 € en deux plats) et 35 € (28 € en deux plats). Fermé les dimanches et lundis.

SDP

La bouteille de la semaine

SAUMUR
Instinct, Bouvet-Ladubay

Cette maison de négoce, créée en 1851, compte parmi les principaux producteurs de vins effervescents du Saumurois. Sous la direction de Patrice Monmousseau, dont la famille veille sur l'entreprise depuis quatre générations, Bouvet-Ladubay a su conserver son caractère familial malgré les rachats successifs. Dans la fraîcheur des 8 kilomètres de cave creusée dans le tuffeau, ce calcaire dont sont issus les grands vins du Val de Loire, 1 400 barriques sont consacrées à la vinification des cuvées emblématiques. De ces savoureux mousseux, élaborés selon la méthode traditionnelle, on retiendra notamment le classique Saphir brut Vintage (9,65 €, en grandes surfaces ; 22,45 € le magnum durant la foire de printemps de Nicolas, du 4 au 31 mars), un millésimé à la bulle aérienne, floral et tendrement puissant. Elevé en fûts de chêne, l'Instinct (15,05 €, cavistes) constitue la plus belle expression du savoir-faire de la maison. Une pointe de chardonnay sublime la richesse aromatique du chenin, roi des cépages ligériens. La mousse est fine, les notes de brioche se conjuguent avec celles de noisette, de verveine et d'agrumes… Le plaisir pétille dans le verre. **PHILIPPE BIDALON**

www.bouvet-ladubay.fr

Tous droits réservés à l'éditeur